(D) **Gebrauchs- und Montageanleitung**
**Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**

(GB) **Instructions for fitting and use**
**Glass ceramic induction hob**

(F) **Instructions de Montage et d'utilisation**
**Table de cuisson vitrocéramique à induction**

(NL) **Gebruiks- en montage-instructies**
**Keramische inductiekookplaat**

(I) **Istruzioni per uso e montaggio**
**Piano di cottura ad induzione in vetroceramica**

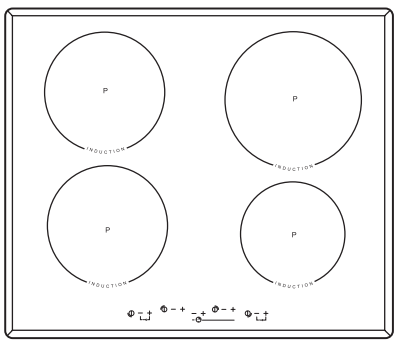
(E) **Instrucciones para el uso y montaje**
**Encimera vitrocerámica per inducción**

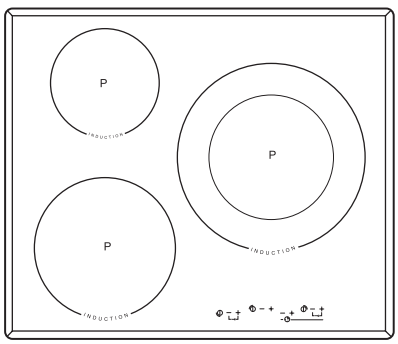
(P) **Manual de instruções de uso e de montagem**
**Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica**

(GR) **Οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης**
**Επαγωγικό υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος**

(PL) **Instrukcja obsługi i montażu**
**Indukcyjna płyta kuchenna ze szkła ceramicznego**

(HU) **Használati és szerelési utasítás**
**Indukciós üvegkerámia-főzőtér**



## Εδώ θα βρείτε...

Παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά τις πληροφορίες σε αυτό το φυλλάδιο πριν θέσετε σε λειτουργία την κουζίνα σας. Εδώ θα βρείτε σημαντικές οδηγίες που αφορούν την ασφάλειά σας, τη χρήση, την περιποίηση και τη συντήρηση της συσκευής, ώστε να μπορέσετε να τη χαρείτε για πολύ καιρό. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δείτε πρώτα τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος». Πολλές φορές μπορείτε να αποκαταστήσετε και μόνοι σας μικρές βλάβες κι έτσι δεν αναγκάζεστε να πληρώσετε για ένα σέρβις που δεν είναι απαραίτητο.

Φυλάξτε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Παρακαλείστε να δώσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης στους επόμενους κατόχους αυτής της συσκευής για την πληροφόρηση και την ασφάλειά τους.


**Υποδείξεις ασφαλείας ..... 80**
- Για τη σύνδεση και τη λειτουργία ..... 80
- Για το πεδίο μαγειρέματος ..... 80
- Για τα άτομα ..... 80

**Περιγραφή συσκευής ..... 81**
- Χειρισμός με πλήκτρα-αισθητήρια ..... 81

**Χειρισμός ..... 82**
- Το πεδίο μαγειρέματος ..... 82
- Υποδείξεις για τα σωστά σκεύη μαγειρικής ..... 82
- Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας ..... 82
- Ενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος ..... 83
- Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος ..... 83
- Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης (Timer) ..... 83
- Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ..... 84
- Κλείδωμα / Ασφάλεια για παιδιά ..... 84
- Απενεργοποίηση ασφαλείας ..... 84
- Άλλες λειτουργίες ..... 85
- Προστασία από υπερθέρμανση ..... 85

**Καθάρισμα και περιποίηση ..... 85**
- Υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος ..... 85
- Ειδικές ακαθαρσίες ..... 85

**Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος ..... 86**

**Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος ..... 86**

**Οδηγίες συναρμολόγησης ..... 87**
- Οδηγίες ασφαλείας για τον εντοιχισμό στα έπιπλα κουζίνας ..... 87
- Τοποθέτηση ..... 87
- Αερισμός ..... 87
- Λειτουργία ..... 89
- Τεχνικά στοιχεία ..... 89
- Ηλεκτρική σύνδεση ..... 89

# Υποδείξεις ασφαλείας

## Για τη σύνδεση και τη λειτουργία

- Οι συσκευές κατασκευάζονται σύμφωνα με τις σχετικές προδιαγραφές ασφαλείας.
- Η σύνδεση στο δίκτυο, η συντήρηση και η επισκευή των συσκευών επιτρέπεται να γίνουν μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Εργασίες που δεν γίνονται με τον κατάλληλο τρόπο θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας.

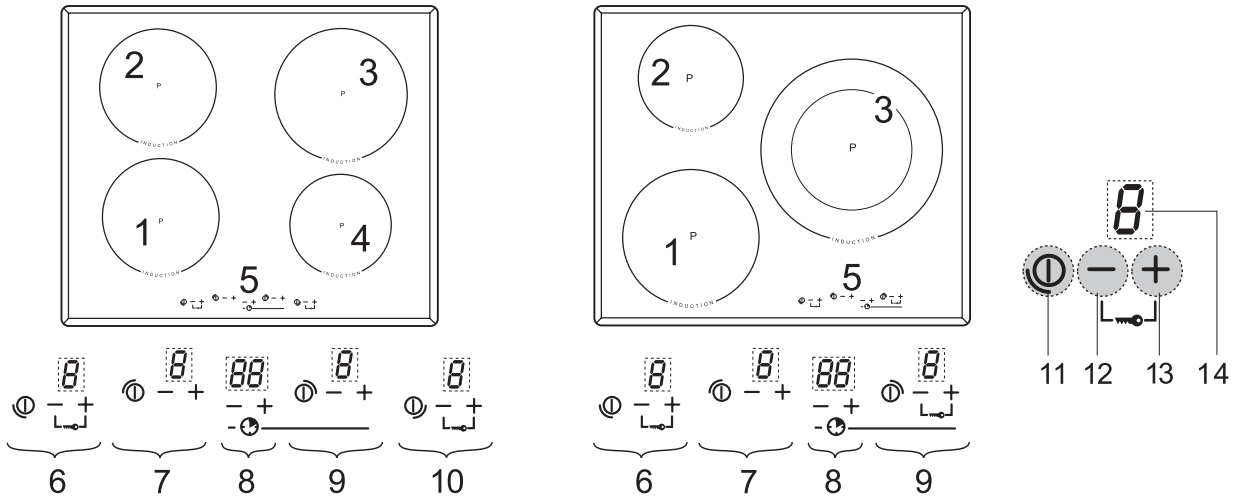
## Για το πεδίο μαγειρέματος

- **Εξαιτίας της πολύ γρήγορης αντίδρασης όταν είναι ρυθμισμένη υψηλή βαθμίδα μαγειρέματος (βαθμίδα Power) μην αφήνετε το επαγωγικό πεδίο να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση!**
- Προσέχετε κατά το μαγείρεμα γιατί οι ζώνες μαγειρέματος θερμαίνονται με μεγάλη ταχύτητα. Αποφεύγετε να αφήνετε τα σκεύη μαγειρικής να θερμαίνονται άδεια, γιατί υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης των σκευών!
- Μην τοποθετείτε τα σκεύη μαγειρικής άδεια πάνω σε ενεργοποιημένες ζώνες μαγειρέματος.
- Προσοχή όταν χρησιμοποιείτε σκεύη για μπεν μαρί. Το περιεχόμενό τους μπορεί να εξατμιστεί χωρίς να το προσέξετε! Αυτό στη συνέχεια μπορεί να προκαλέσει ζημίες στο σκεύος και στο πεδίο μαγειρέματος. Σε τέτοια περίπτωση δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!
- Απενεργοποιείτε οπωσδήποτε τη ζώνη μαγειρέματος αμέσως μετά τη χρήση με το αντίστοιχο **πλήκτρο ON/OFF** ⏻ και όχι μόνο με το σύστημα αναγνώρισης σκεύους.
- Λίπη και λάδια που έχουν υπερθερμανθεί μπορούν να αναφλεχθούν. Επιτηρείτε πάντα φαγητά που μαγειρεύονται με λίπος και λάδι. Ποτέ μη σβήνετε με νερό, λίπη και λάδια που έχουν πάρει φωτιά! Βάζετε το καπάκι, απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος.
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ιδιαίτερα ανθεκτική. Αποφεύγετε ωστόσο να πέφτουν σκληρά αντικείμενα στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Τα χτυπήματα από αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να ραγίσουν το πεδίο μαγειρέματος.
- Αν το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος παρουσιάζει σχισμές, ραγίσματα ή έχει σπάσει, θέστε αμέσως τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Κατεβάστε την κεντρική ασφάλεια του σπιτιού και καλέστε την Τεχνική Υπηρεσία.
- Αν το πεδίο μαγειρέματος δεν απενεργοποιείται πλέον, γιατί έχει χαλάσει ο έλεγχος των αισθητηρίων, κατεβάστε αμέσως την ασφάλεια του σπιτιού και καλέστε την Τεχνική Υπηρεσία.
- Προσοχή όταν εργάζεστε και με άλλες συσκευές! Τα καλώδια σύνδεσης δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τις ζεστές ζώνες μαγειρέματος.
- Το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν επιφάνεια εναπόθεσης αντικειμένων.
- Μην βάζετε αλουμινόχαρτο ή πλαστικά πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Κρατάτε μακριά από τις ζώνες μαγειρέματος οτιδήποτε μπορεί να λιώσει, π.χ. πλαστικά, μεμβράνες, ειδικά ζάχαρη και τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Με ένα ειδικό ξύστη, καθαρίστε αμέσως τη ζάχαρη, όσο είναι ακόμη ζεστή, από την επιφάνεια μαγειρέματος, για να μη χαλάσει.
- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. κουτάλες, μαχαιροπήρουνα κλπ., δεν επιτρέπεται να μένουν στην επιφάνεια του επαγωγικού πεδίου μαγειρέματος, γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Μην τοποθετείτε ακριβώς κάτω από το πεδίο μαγειρέματος εύφλεκτα ή αναφλέξιμα αντικείμενα ή αντικείμενα που μπορούν να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας.
- Πρέπει να προσέχετε τα μεταλλικά αντικείμενα που φοράτε επάνω σας, όταν πλησιάζετε πολύ στο επαγωγικό πεδίο, γιατί μπορεί να θερμανθούν. Αυτό δεν ισχύει για αντικείμενα που δε μαγνητίζονται (π.χ. χρυσά ή ασημένια δακτυλίδια).
- Μη ζεσταίνετε κλειστές κονσέρβες ή συσκευασίες Tetrapak πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος να σκάσουν!
- Κυρίως, κρατάτε καθαρά τα πλήκτρα των αισθητηρίων, γιατί η συσκευή μπορεί να θεωρήσει τις ακαθαρσίες ως επαφή με το δάχτυλο. Ποτέ μην τοποθετείτε αντικείμενα (σκεύη μαγειρικής, πετσέτες κλπ.) πάνω στα πλήκτρα των αισθητηρίων!
  Σε περίπτωση υπερχείλισης κάποιου σκεύους μέχρι τα πλήκτρα-αισθητήρια, σας συνιστούμε να πατήσετε το πλήκτρο απενεργοποίησης «OFF».
- Ζεστές κατσαρόλες και τηγάνια δεν επιτρέπεται να καλύπτουν τα πλήκτρα των αισθητηρίων. Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή απενεργοποιείται αυτομάτως.
- Αν στο σπίτι υπάρχουν κατοικίδια ζώα, που θα μπορούσαν να φτάσουν ως το πεδίο μαγειρέματος, ενεργοποιήστε την ασφάλεια για παιδιά.
- Όταν στις εντοιχισμένες εστίες λειτουργεί η πυρόλυση, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται το επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος.

## Για τα άτομα

- **Προσοχή!**
  Άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με το χειρισμό της εντοιχιζόμενης επιφάνειας μαγειρέματος επιτρέπεται να τη χρησιμοποιούν μόνο υπό επιτήρηση. Γενικώς, τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν τη συσκευή. Επίσης βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!**
  Οι επιφάνειες στις εστίες θέρμανσης και μαγειρέματος ζεσταίνονται κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό το λόγο τα μικρά παιδιά γενικώς δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.
- Άτομα με βηματοδότη ή εμφυτευμένες αντλίες ινσουλίνης πρέπει να βεβαιωθούν ότι τα εμφυτεύματά τους δεν επηρεάζονται από το επαγωγικό πεδίο (η περιοχή συχνότητας του επαγωγικού πεδίου είναι 20-50kHz).

# Περιγραφή συσκευής




Το σχέδιο μπορεί να αποκλίνει από τις εικόνες.

1. Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μπροστά αριστερά
2. Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος πίσω αριστερά
3. Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος πίσω δεξιά
4. Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μπροστά δεξιά
5. Πεδίο χειρισμού αφής Touch-Control
6. Πλήκτρα χειρισμού ζώνης μαγειρέματος μπροστά αριστερά
7. Πλήκτρα χειρισμού ζώνης μαγειρέματος πίσω αριστερά
8. Πλήκτρα χειρισμού συστήματος αυτόματης απενεργοποίησης (Timer) για ζώνη μαγειρέματος πίσω δεξιά
9. Πλήκτρα χειρισμού ζώνης μαγειρέματος πίσω δεξιά
10. Πλήκτρα χειρισμού ζώνης μαγειρέματος μπροστά δεξιά
11. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (ON/OFF)
12. Πλήκτρο Μείον (μείωση)
13. Πλήκτρο Συν (αύξηση)
14. Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος

## Χειρισμός με πλήκτρα-αισθητήρια

Ο χειρισμός του υαλοκεραμικού πεδίου μαγειρέματος γίνεται με πλήκτρα-αισθητήρια „Touch-Control“, τα οποία βρίσκονται στο πεδίο μαγειρέματος μπροστά.

Τα πλήκτρα-αισθητήρια λειτουργούν ως εξής: αγγίξτε για λίγο με την άκρη του δακτύλου σας την υαλοκεραμική επιφάνεια πάνω στα σύμβολα −, + ή ⏻.

Ακολούθως αναφέρονται χάριν απλοποίησης ως „πλήκτρο“.

**Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ⏻ (11 στην εικόνα)**

Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται η εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος.

**Πλήκτρο Μείον − (12) Πλήκτρο Συν + (13)**

Με αυτά τα πλήκτρα επιλέγεται η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος από 1 έως 9.

**Σημαντικό:** Πατώντας συγχρόνως και τα δύο πλήκτρα της ζώνης μαγειρέματος μπροστά αριστερά ή μπροστά δεξιά ενεργοποιείται η ασφάλεια για παιδιά αριστερά ή δεξιά (σύμβολο 🔑).

**Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος (14)**

Η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος δείχνει την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος, ή αν η ζώνη μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί εμφανίζεται ένα H για την υπολειπόμενη θερμότητα.

**Η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος αναβοσβήνει κατά την αναγνώριση του σκεύους.**

Εμφανίζεται ένα A αν η ασφάλεια για παιδιά έχει απενεργοποιηθεί.

Εμφανίζεται ένα o αν η ασφάλεια για παιδιά έχει ενεργοποιηθεί.

Εμφανίζονται μια σειρά μικρές γραμμές ή F7 αν έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερθέρμανσης.

# Χειρισμός

## Το πεδίο μαγειρέματος

Η επιφάνεια μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ένα επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος. Ένα επαγωγικό πηνίο κάτω από την υαλοκεραμική επιφάνεια μαγειρέματος παράγει ένα ηλεκτρομαγνητικό εναλλασσόμενο πεδίο, που διαπερνά το κεραμικό υλικό και επάγει το θερμαντικό ρεύμα στον πάτο του σκεύους μαγειρικής.
Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος η θερμότητα δε μεταφέρεται πλέον από ένα θερμαντικό στοιχείο μέσω του σκεύους μαγειρικής στο φαγητό που περιέχεται σε αυτό, αλλά η απαιτούμενη θερμότητα παράγεται απευθείας μέσα στο σκεύος με τη βοήθεια επαγωγικών ρευμάτων.

**Πλεονεκτήματα του επαγωγικού πεδίου μαγειρέματος**

- Μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας χάρη στην άμεση μετάδοση ενέργειας στο σκεύος (απαιτούνται κατάλληλα σκεύη μαγειρικής από μαγνητιζόμενο υλικό),
- αυξημένη ασφάλεια, γιατί η ενέργεια μεταδίδεται μόνο στο σκεύος που υπάρχει στην εστία,
- μετάδοση ενέργειας ανάμεσα στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος και στον πάτο του σκεύους με υψηλό βαθμό δράσης,
- μεγάλη ταχύτητα θέρμανσης,
- μικρός κίνδυνος εγκαυμάτων, γιατί η επιφάνεια μαγειρέματος θερμαίνεται μόνο από τον πάτο του σκεύους, και το φαγητό που υπερχειλίζει δεν καίγεται,
- γρήγορη, ακριβής ρύθμιση της προσαγωγής ενέργειας.

**Αναγνώριση σκεύους:** Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη και επάνω της δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος ή το σκεύος είναι μικρό, δε μεταδίδεται ενέργεια και η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος αναβοσβήνει.
Όταν πάνω στη ζώνη μαγειρέματος τοποθετηθεί το κατάλληλο σκεύος ενεργοποιείται η ρυθμισμένη βαθμίδα και η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ανάβει.
Η προσαγωγή ενέργειας διακόπτεται όταν απομακρύνετε το σκεύος και η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος αναβοσβήνει. Αν τοποθετηθούν μικρότερα σκεύη ή τηγάνια, στα οποία όμως ακόμη ενεργοποιείται η αναγνώριση σκεύους, μεταδίδεται όση ισχύς χρειάζονται αυτά.

## Υποδείξεις για τα σωστά σκεύη μαγειρικής

Το σκεύος μαγειρικής που χρησιμοποιείτε για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι από μέταλλο, να έχει μαγνητικές ιδιότητες και ο πάτος του να διαθέτει μια επαρκή επιφάνεια. **Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με κατάλληλο επαγωγικό πάτο .**

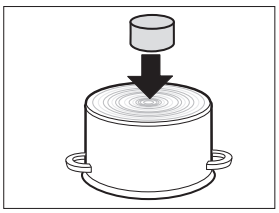
| Κατάλληλα σκεύη μαγειρικής | Ακατάλληλα σκεύη μαγειρικής |
|---|---|
| Εμαγιέ σκεύη από χάλυβα με δυνατό πάτο | Σκεύη από χαλκό, ανοξείδωτο χάλυβα, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, ξύλο, κεραμικό ή τερακότα |
| Σκεύη από χυτοσίδηρο με εμαγιέ πάτο | |
| Σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα πολλαπλών στρώσεων, ανοξείδωτο φερίτη-χάλυβα ή αλουμίνιο με ειδικό πάτο | |

**Έτσι μπορείτε να διαπιστώσετε την καταλληλότητα του σκεύους:**

Κάντε την ακόλουθη δοκιμή μαγνητισμού ή βεβαιωθείτε ότι το σκεύος έχει το σήμα καταλληλότητας για μαγείρεμα με επαγωγικό ρεύμα.

Δοκιμή μαγνητισμού: Πλησιάστε ένα μαγνήτη στον πάτο του σκεύους σας. Αν τον έλξει, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το σκεύος στην επαγωγική ζώνη μαγειρέματος.

Υπόδειξη: Κατά τη χρήση σκευών κατάλληλων για επαγωγικό ρεύμα μπορεί να δημιουργηθούν οσμές που οφείλονται στον τρόπο κατασκευής αυτού του σκεύους.



Προσοχή όταν χρησιμοποιείτε σκεύη για μπεν μαρί. Το περιεχόμενό τους μπορεί να εξατμιστεί χωρίς να το προσέξετε! Αυτό στη συνέχεια μπορεί να προκαλέσει ζημίες στο σκεύος και στο πεδίο μαγειρέματος. Σε τέτοια περίπτωση δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!

## Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Ακολούθως θα βρείτε μερικές σημαντικές οδηγίες, για να χρησιμοποιείτε το νέο σας επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος και τα σκεύη μαγειρικής με αποτελεσματικότητα και εξοικονόμηση ενέργειας.

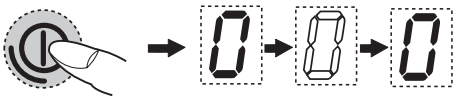
- Η διάμετρος του πάτου του σκεύους θα πρέπει να έχει την ίδια διάσταση με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Όταν αγοράζετε σκεύη προσέχετε γιατί συχνά αναφέρεται μόνο η διάμετρος στο πάνω μέρος του σκεύους, η οποία συνήθως είναι μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.
- Οι χύτρες ταχύτητας ενδείκνυνται ιδιαίτερα για την εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας χάρη στον κλειστό χώρο μαγειρέματος και στην υπερπίεση. Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μικρή διατηρούνται καλύτερα οι βιταμίνες.
- Προσέχετε πάντα να υπάρχει αρκετό υγρό στη χύτρα ταχύτητας, γιατί αν «σωθεί» το νερό κατά το μαγείρεμα, μπορεί να προκληθούν ζημίες στη ζώνη μαγειρέματος και στο σκεύος εξαιτίας της υπερθέρμανσης.
- Κλείνετε αν είναι δυνατόν πάντα τα σκεύη με ένα κατάλληλο καπάκι.
- Για κάθε ποσότητα φαγητού πρέπει να χρησιμοποιείται το κατάλληλο σκεύος.
  Ένα μεγάλο, σχεδόν άδειο σκεύος χρειάζεται πολλή ενέργεια.

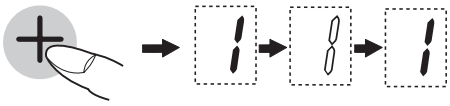
**Βαθμίδες μαγειρέματος**

Η ισχύς της θέρμανσης για τις ζώνες μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε 9 βαθμίδες. Στον πίνακα βλέπετε παραδείγματα χρήσης για την κάθε βαθμίδα.

| Βαθμίδα μαγειρέματος | Κατάλληλη για |
|---|---|
| 0 | Απενεργοποίηση, χρήση υπόλοιπης θερμότητας |
| 1-2 | Διατήρηση σε ζεστό, περαιτέρω μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων **(ελάχιστη ισχύς)** |
| 3 | Περαιτέρω μαγείρεμα |
| 4-5 | Περαιτέρω μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων, περαιτέρω τηγάνισμα μεγάλων τεμαχίων |
| 6 | Τηγάνισμα, αρχική δοκιμαστική λειτουργία |
| 7-8 | Τηγάνισμα |
| 9 | Αρχικό μαγείρεμα, τσιγάρισμα, τηγάνισμα **(μέγιστη ισχύς)** |

# Χειρισμός

1. 

2. 

3.

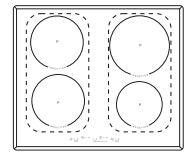
επαγωγικό

## Ενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος

1. Πατήστε το **πλήκτρο ON/OFF** ⏻ μέχρι στην ένδειξη βαθμίδων να αναβοσβήνει το „0".
2. Αμέσως μετά επιλέξτε με το πλήκτρο Συν τη βαθμίδα μαγειρέματος (1...9). Με το πλήκτρο Μείον μπορείτε να ρυθμίσετε χαμηλότερη βαθμίδα. Στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος εμφανίζεται η βαθμίδα που επιλέξατε.
3. Η ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος αναβοσβήνει (αναγνώριση σκεύους). Αμέσως μετά τοποθετήστε το κατάλληλο επαγωγικό σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Το σκεύος θερμαίνεται.

Υπόδειξη!

- Αν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος και δεν επιλέξετε κάποια βαθμίδα μαγειρέματος, η βαθμίδα μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτομάτως.
- Για τεχνικούς λόγους οι ζώνες μαγειρέματος ανήκουν ανά δύο σε ένα στοιχείο: αριστερό στοιχείο, δεξί στοιχείο. Αν στο ένα στοιχείο λειτουργεί μια ζώνη μαγειρέματος με μεγάλη ισχύ, τότε η ισχύς της άλλης ζώνης μειώνεται. Αυτό εμφανίζεται στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος.

| Ζώνη μαγειρέματος μπροστά | Ζώνη μαγειρέματος πίσω | |
|---|---|---|
| 9<br>8<br>**7**<br>6<br>5 | 5<br>6<br>**7**<br>8<br>9 |  |

4.

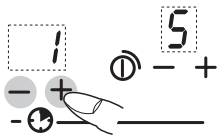
## Απενεργοποίηση ζώνης μαγειρέματος

4. Πατήστε το **πλήκτρο ON/OFF** ⏻. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται άμεσα σε όποια βαθμίδα και αν λειτουργούσε. Η ένδειξη σβήνει.

Υπόδειξη:

- Μεταλλικά αντικείμενα, όπως π.χ. κουτάλες, μαχαιροπήρουνα κλπ., δεν επιτρέπεται να μένουν στην επιφάνεια του επαγωγικού πεδίου μαγειρέματος, γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Απενεργοποιείτε οπωσδήποτε τη ζώνη μαγειρέματος αμέσως μετά τη χρήση με το **πλήκτρο ON/OFF** ⏻ και όχι μόνο με το σύστημα αναγνώρισης σκεύους.

1.

2. 

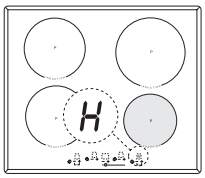
3.

## Σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης (Timer)

Με το σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτομάτως μετά από ένα καθορισμένο χρόνο η πίσω δεξιά ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να ρυθμίστε το χρόνο μεταξύ 1 και 99 λεπτών.

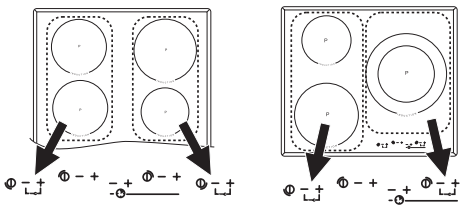
1. Ρυθμίστε μια βαθμίδα μαγειρέματος για την πίσω δεξιά ζώνη και τοποθετήστε το σκεύος.
2. Πατήστε το **πλήκτρο Συν** ⊕ της αυτόματης απενεργοποίησης για να επιλέξετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Με το **πλήκτρο Μείον** ⊖ μπορείτε να μειώσετε τη ρύθμιση. Στην ένδειξη δύο ψηφίων εμφανίζεται η επιλεγμένη διάρκεια μαγειρέματος. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.
3. Μετά το πέρας του χρόνου η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο της πίσω δεξιάς ζώνης μαγειρέματος, αλλιώς το ηχητικό σήμα σταματά αυτομάτως μετά από 2 λεπτά.

# Χειρισμός




## Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος διαθέτει μια ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας „H“.
Η υαλοκεραμική επιφάνεια δεν θερμαίνεται απευθείας αλλά από την επιστρεφόμενη θερμότητα του σκεύους.
Όσο ανάβει το „H“ μετά την απενεργοποίηση, η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τήξη ή διατήρηση σε ζεστό.
Αφού σβήσει το γράμμα „H“ η ζώνη μαγειρέματος μπορεί ακόμη να είναι ζεστή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!



## Κλείδωμα / Ασφάλεια για παιδιά

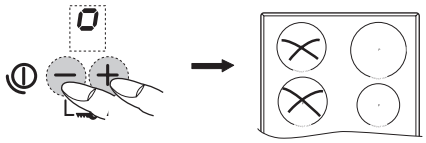
Με τη λειτουργία κλείδωμα μπορείτε να μπλοκάρετε το χειρισμό και μια ρύθμιση (π.χ. βαθμίδα μαγειρέματος 4).

Η ενεργοποιημένη λειτουργία κλειδώματος διατηρείται και όταν απενεργοποιηθεί το πεδίο μαγειρέματος!

Έτσι το κλείδωμα λειτουργεί και ως ασφάλεια για τα παιδιά, ώστε να εμποδίζεται η χρήση του πεδίου μαγειρέματος είτε κατά λάθος είτε από πρόθεση.

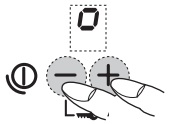
**Ενεργοποίηση (ζώνες μαγειρέματος αριστερά)**

1. Πατήστε συγχρόνως το **πλήκτρο Συν** ⊕ και το **πλήκτρο Μείον** ⊖ της ζώνης μαγειρέματος αριστερά μπροστά μέχρι στην ένδειξη να εμφανιστεί το σύμβολο . Και οι δύο αριστερές ζώνες μαγειρέματος είναι κλειδωμένες. Μόλις πατήσετε ένα πλήκτρο, εμφανίζεται το σύμβολο ξανά ως υπενθύμιση για το κλείδωμα.




**Απενεργοποίηση**

2. Πατήστε συγχρόνως το **πλήκτρο Συν** ⊕ και το **πλήκτρο Μείον** ⊖ της ζώνης μαγειρέματος αριστερά μπροστά μέχρι στην ένδειξη να σβήσει το σύμβολο . Και οι δύο ζώνες μαγειρέματος είναι πάλι ελεύθερες.




Υπόδειξη:

- Όταν η λειτουργία κλειδώματος είναι ενεργοποιημένη, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος με το **πλήκτρο ON/OFF** ⏻. Το κλείδωμα διατηρείται.
- Αντίστοιχα μπορείτε να κλειδώσετε τις ζώνες μαγειρέματος δεξιά.

| Ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος | Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από ... |
|---|---|
| 1 έως 4 | 8 ώρες |
| 5 έως 7 | 2 ώρες |
| 8 ή 9 | 1 ώρα |

## Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα αυτόματου περιορισμού της διάρκειας λειτουργίας. Το σύστημα αυτό εμποδίζει την άσκοπη λειτουργία της συσκευής για μεγάλα χρονικά διαστήματα (π.χ. κατά τη διάρκεια των διακοπών).

Η ταχύτητα ενεργοποίησης του συστήματος περιορισμού της διάρκειας λειτουργίας εξαρτάται από τη βαθμίδα μαγειρέματος που θα ρυθμιστεί, δηλαδή: Όσο πιο υψηλή η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος, τόσο πιο γρήγορα απενεργοποιείται η συσκευή. Το αυτόματο σύστημα περιορισμού της διάρκειας λειτουργίας λειτουργεί για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

**Σημαντικό:** Μετά την απενεργοποίηση εμφανίζεται ένα στην ένδειξη. Το γράμμα παραμένει. Για να σβήσει, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος. Αυτό επιβεβαιώνεται με ένα διπλό ηχητικό σήμα.

# Χειρισμός

## Άλλες λειτουργίες

Αν πατήσετε για ώρα ή συγχρόνως ένα ή παραπάνω πλήκτρα-αισθητήρια (π.χ. επειδή ένα σκεύος τοποθετήθηκε κατά λάθος πάνω στα πλήκτρα-αισθητήρια) δεν ενεργοποιείται καμία λειτουργία. Μετά από 10 δευτερόλεπτα απενεργοποιείται όλο το ηλεκτρονικό σύστημα και στην ένδειξη εμφανίζονται γραμμές -. Εξαίρεση: Κλείδωμα / Ασφάλεια για παιδιά.

Αν συνεχίσετε να πατάτε ένα πλήκτρο-αισθητήριο αφού έχει επιτευχθεί η μέγιστη βαθμίδα, απενεργοποιείται όλο το ηλεκτρονικό σύστημα μετά από 10 δευτερόλεπτα.

Μετά από διακοπή ρεύματος, η συσκευή δεν τίθεται πάλι αυτομάτως σε λειτουργία.

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης του ηλεκτρονικού συστήματος, η επιφάνεια μαγειρέματος απενεργοποιείται. Στην ένδειξη εμφανίζονται μια σειρά από μικρές γραμμές ή „F7“.

## Προστασία από υπερθέρμανση

Αν η επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιείται για μεγάλο διάστημα σε πλήρη απόδοση και η θερμοκρασία του χώρου όπου βρίσκεται η συσκευή είναι υψηλή, το ηλεκτρονικό σύστημα απόδοσης δεν μπορεί να ψυχθεί στο βαθμό που πρέπει.

Σε αυτή την περίπτωση, για να μην αυξηθεί υπερβολικά η θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος, η ισχύς της ζώνης μαγειρέματος μειώνεται αυτομάτως.

Αν σε κανονική χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος και κανονική θερμοκρασία χώρου εμφανίζονται συχνά στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος μια σειρά μικρές γραμμές ή „F7“, πιθανόν να μην επαρκεί η ψύξη. Ενδεχομένως να μην υπάρχουν αρκετά ανοίγματα ψύξης στα έπιπλα ή η θωράκιση να μην είναι επαρκής. Ελέγξτε τον εντοιχισμό.

# Καθάρισμα και περιποίηση

- Πριν το καθάρισμα απενεργοποιήστε το πεδίο μαγειρέματος και αφήστε το να κρυώσει.
- Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καθαριστεί με συσκευή καθαρισμού με ατμό ή κάτι παρόμοιο!
- Κατά το καθάρισμα προσέχετε να σκουπίζετε μόνο για λίγο τα **πλήκτρα ON/OFF** ⏻ . Έτσι δεν θα ενεργοποιηθούν κατά λάθος!

## Υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος

**Σημαντικό!** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καυστικά απορρυπαντικά, όπως π.χ. καθαριστικά που προκαλούν γρατσουνιές, καθαριστικά για σκουριά και λεκέδες κλπ.

### Καθάρισμα μετά τη χρήση

**1.** Καθαρίζετε όλο το πεδίο μαγειρέματος πάντα όταν είναι βρώμικο – καλύτερα μετά από κάθε χρήση. Χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Μετά στεγνώνετε το πεδίο μαγειρέματος με ένα καθαρό πανί, ώστε να μην μένουν υπολείμματα του απορρυπαντικού στην επιφάνεια.

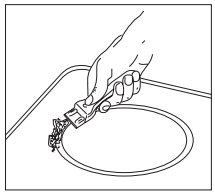
### Εβδομαδιαία περιποίηση

**2.** Καθαρίζετε και περιποιείστε όλο το πεδίο μαγειρέματος μια φορά την εβδομάδα πολύ καλά με τα συνήθη καθαριστικά προϊόντα του εμπορίου για υαλοκεραμικές επιφάνειες.
Ακολουθείτε οπωσδήποτε τις οδηγίες του εκάστοτε κατασκευαστή.
Τα προϊόντα καθαρισμού δημιουργούν ένα λεπτό στρώμα προστασίας που εμποδίζει την απορρόφηση του νερού και των ακαθαρσιών. Οι ακαθαρσίες παραμένουν πάνω σε αυτό το στρώμα και μετά καθαρίζονται πολύ πιο εύκολα. Μετά στεγνώνετε το πεδίο μαγειρέματος με ένα καθαρό πανί. Δεν επιτρέπεται να μένουν υπολείμματα των καθαριστικών στην επιφάνεια, γιατί όταν θερμαίνονται αλλοιώνουν την επιφάνεια.

## Ειδικές ακαθαρσίες

**Οι δύσκολες ακαθαρσίες** και οι λεκέδες (από άλατα, γυαλάδες) καθαρίζονται καλύτερα όταν το πεδίο μαγειρέματος είναι ακόμη χλιαρό. Χρησιμοποιείτε συνήθη καθαριστικά προϊόντα του εμπορίου. Ακολουθείτε τις οδηγίες στο σημείο 2.

**Φαγητά που έχουν υπερχειλίσει** τα μαλακώνετε με ένα βρεμμένο πανί και μετά καθαρίζετε τα υπόλοιπα με μια ειδική ξύστρα γυαλιού για υαλοκεραμικές επιφάνειες. Μετά καθαρίζετε την επιφάνεια όπως περιγράφεται στο σημείο 2.



**Καμένη ζάχαρη** και λιωμένο συνθετικό πρέπει να καθαρίζονται αμέσως – όταν είναι ακόμη ζεστά - με μια ξύστρα γυαλιού. Μετά καθαρίζετε την επιφάνεια όπως περιγράφεται στο σημείο 2.

**Κόκκοι άμμου**, που ενδεχομένως πέφτουν στην επιφάνεια μαγειρέματος όταν καθαρίζετε πατάτες ή πλένετε σαλάτες, μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές καθώς μετακινείτε τα σκεύη. Γι' αυτό προσέχετε να μην μένουν κόκκοι άμμου πάνω στην επιφάνεια.

**Χρωματικές αλλαγές** του πεδίου μαγειρέματος δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και τη σταθερότητα του υαλοκεραμικού πεδίου. Δεν πρόκειται για βλάβη του υαλοκεραμικού πεδίου, αλλά για υπολείμματα που δεν καθαρίστηκαν και κάηκαν.

**Γυαλιστερά σημεία** δημιουργούνται καθώς τρίβεται ο πάτος του σκεύους, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρικής με πάτο αλουμινίου ή ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού. Καθαρίζουν με μεγάλη δυσκολία με τα συνήθη προϊόντα καθαρισμού. Ενδεχομένως επαναλάβετε το καθάρισμα. Με τη χρήση επιθετικών μέσων καθαρισμού και σκευών με τραχύ πάτο το ντεκόρ με τον καιρό τρίβεται και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες.

# Τι να κάνετε σε περίπτωση προβλήματος

Επεμβάσεις και επισκευές στη συσκευή από άτομα που δεν διαθέτουν τις απαιτούμενες γνώσεις είναι επικίνδυνες, γιατί υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και βραχυκυκλώματος. Η απαγόρευση διεξαγωγής τους σας προστατεύει από σωματικές βλάβες και ζημίες της συσκευής. Γι' αυτό το λόγο αυτές οι εργασίες πρέπει να διεξάγονται μόνο από έναν ειδικό ηλεκτρολόγο, π.χ. μια Τεχνική Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

**Παρακαλούμε προσέξτε**

Αν στη συσκευή σας προκληθεί κάποια βλάβη, ελέγξτε με βάση αυτές τις οδηγίες χρήσης μήπως μπορείτε μόνοι σας να τις διορθώσετε.

**Ακολούθως θα βρείτε οδηγίες για την αντιμετώπιση βλαβών.**

**Οι ασφάλειες πέφτουν συχνά;**

Καλέστε μια Τεχνική Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών ή έναν ηλεκτρολόγο!

**Το επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος δεν ενεργοποιείται;**

- Έπεσε η ασφάλεια του σπιτιού (πίνακας με ασφάλειες);
- Είναι συνδεδεμένο το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο;
- Είναι κλειδωμένες οι ζώνες μαγειρέματος (ασφάλεια για παιδιά), δηλαδή στην ένδειξη εμφανίζεται ένα ;
- Καλύπτονται εν μέρει τα πλήκτρα-αισθητήρια από κάποιο υγρό πανί, από υγρά ή από κάποιο μεταλλικό αντικείμενο; Απομακρύνετέ τα.
- Χρησιμοποιούνται λάθος σκεύη; Βλέπε κεφάλαιο „Σκεύη για επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος".

**Το πεδίο μαγειρέματος ή η ζώνη μαγειρέματος ξαφνικά απενεργοποιήθηκαν και εμφανίζονται γραμμές ;**

- Στα πλήκτρα-αισθητήρια „Touch-Control" υπάρχουν φαγητά από υπερχείλιση ή άλλα αντικείμενα. Παρακαλείστε να τα καθαρίσετε ή να τα απομακρύνετε.
- Το ηλεκτρονικό σύστημα είναι πολύ ζεστό. Ελέγξτε τον εντοιχισμό του πεδίου μαγειρέματος, προσέξτε ειδικά αν αερίζεται καλά.

**Αναβοσβήνει η ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος;**

Μια ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιήθηκε και το πεδίο μαγειρέματος περιμένει να τοποθετήσετε το σωστό σκεύος (αναγνώριση σκεύους). Μόνο τότε θα μεταδοθεί ισχύς.

**Συνεχίζει να αναβοσβήνει η ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος παρότι τοποθετήθηκε σκεύος;**

Το σκεύος μαγειρικής δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό πεδίο ή έχει πολύ μικρή διάμετρο.

**Τα σκεύη μαγειρικής που χρησιμοποιείτε κάνουν κάποιο θόρυβο;**

Οφείλεται σε τεχνικούς λόγους. Δεν υπάρχει κίνδυνος για το επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος ή το σκεύος.

**Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση της συσκευής;**

Είναι φυσικό γιατί ψύχεται το ηλεκτρονικό σύστημα.

**Το πεδίο μαγειρέματος κάνει κάποιο θόρυβο (μεταλλικός ήχος ή τρίξιμο);**

Οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν μπορεί να αποφευχθεί.

**Το πεδίο μαγειρέματος έχει σχισμές ή ραγίσματα;**

Αν το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος παρουσιάζει σχισμές, ραγίσματα ή έχει σπάσει, θέστε αμέσως τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Κατεβάστε την κεντρική ασφάλεια του σπιτιού και καλέστε την Τεχνική Υπηρεσία.

**Προστασία από υπερθέρμανση**

Αν η επιφάνεια μαγειρέματος χρησιμοποιείται για μεγάλο διάστημα σε πλήρη απόδοση και η θερμοκρασία του χώρου όπου βρίσκεται η συσκευή είναι υψηλή, το ηλεκτρονικό σύστημα απόδοσης δεν μπορεί να ψυχθεί στο βαθμό που πρέπει.

Για να μην αυξηθεί υπερβολικά η θερμοκρασία του ηλεκτρονικού συστήματος, οι εστίες μαγειρέματος ρυθμίζονται ενδεχομένως αυτομάτως σε μικρότερη βαθμίδα.

Αν σε κανονική χρήση της επιφάνειας μαγειρέματος και κανονική θερμοκρασία χώρου εμφανίζονται συχνά στην ένδειξη των βαθμίδων μαγειρέματος μια σειρά μικρές γραμμές ή „F7", πιθανόν να μην επαρκεί η ψύξη.

Ενδεχομένως να μην υπάρχουν αρκετά ανοίγματα ψύξης στα έπιπλα ή η θωράκιση να μην είναι επαρκής. Ελέγξτε τον εντοιχισμό.

# Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος

**Ανακύκλωση συσκευασίας**

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας με όσο το δυνατόν πιο φιλικό τρόπο για το περιβάλλον.

Ανακυκλώνοντας τα υλικά συσκευασίας εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνονται τα σκουπίδια.

**Ανακύκλωση παλιών συσκευών**

Το σύμβολο που υπάρχει στο προϊόν ή στη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν ανήκει στα οικιακά απορρίμματα και πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Συμμετέχοντας στη σωστή ανακύκλωση αυτού του προϊόντος προστατεύετε το περιβάλλον και την υγεία των συνανθρώπων σας. Το περιβάλλον και η υγεία κινδυνεύουν από την ακατάλληλη διαχείριση απορριμμάτων.

Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

# Οδηγίες συναρμολόγησης

## Οδηγίες ασφαλείας για τον εντοιχισμό στα έπιπλα κουζίνας

- Οι καπλαμάδες, οι συνθετικές επικαλύψεις και τα μέσα κόλλησης στα διπλανά έπιπλα πρέπει να είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες (>75°C). Αν οι καπλαμάδες και οι επικαλύψεις δεν είναι αρκετά ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθούν.
- Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται με τον εντοιχισμό.
- Η χρήση προστατευτικών λωρίδων από μασίφ ξύλο στον πάγκο εργασίας πίσω από το πεδίο μαγειρέματος, στο σημείο ένωσης με τον τοίχο, επιτρέπεται αν τηρούνται οι ελάχιστες αποστάσεις σύμφωνα με τα σχέδια εντοιχισμού.
- Οι ελάχιστες αποστάσεις των ανοιγμάτων για την τοποθέτηση του πεδίου προς την πίσω πλευρά πρέπει να τηρούνται σύμφωνα με το σχέδιο εντοιχισμού.
- Σε περίπτωση εντοιχισμού απευθείας δίπλα σε ένα ψηλό ντουλάπι πρέπει να τηρείται μια απόσταση ασφαλείας τουλάχιστον 40 mm. Η πλαϊνή πλευρά του ντουλαπιού πρέπει να επενδυθεί με υλικό ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Για τεχνικούς λόγους, ωστόσο, η απόσταση θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 300 mm.
- Η απόσταση μεταξύ πεδίου μαγειρέματος και απορροφητήρα πρέπει να είναι τουλάχιστον στο μέγεθος που ορίζεται στις οδηγίες τοποθέτησης του απορροφητήρα.
- Μην αφήνετε τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές μεμβράνες, φελιζόλ, καρφιά) κοντά στα παιδιά, γιατί αυτά τα αντικείμενα αποτελούν ενδεχόμενες πηγές κινδύνου. Μπορεί να καταπιούν τα μικροαντικείμενα και με τις μεμβράνες υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

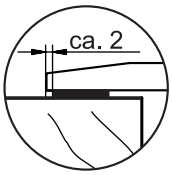
## Τοποθέτηση

### Σημαντικές υποδείξεις

- Αν το πεδίο μαγειρέματος βρίσκεται πάνω από έπιπλα (πλαϊνούς τοίχους, ντουλάπια κλπ.), πρέπει να τοποθετηθεί ένα ενδιάμεσο δάπεδο σε μια ελάχιστη απόσταση 20 mm από την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος, ώστε να αποκλείεται κάθε τυχαία επαφή. Το ενδιάμεσο δάπεδο πρέπει να μπορεί να βγαίνει μόνο με εργαλεία.
- Πρέπει να φροντίσετε – λόγω του κινδύνου πυρκαγιάς – να μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά ή αντικείμενα που μπορεί εξαιτίας της θερμότητας να παραμορφωθούν, απευθείας δίπλα στο πεδίο μαγειρέματος.

### Μόνωση πεδίου μαγειρέματος

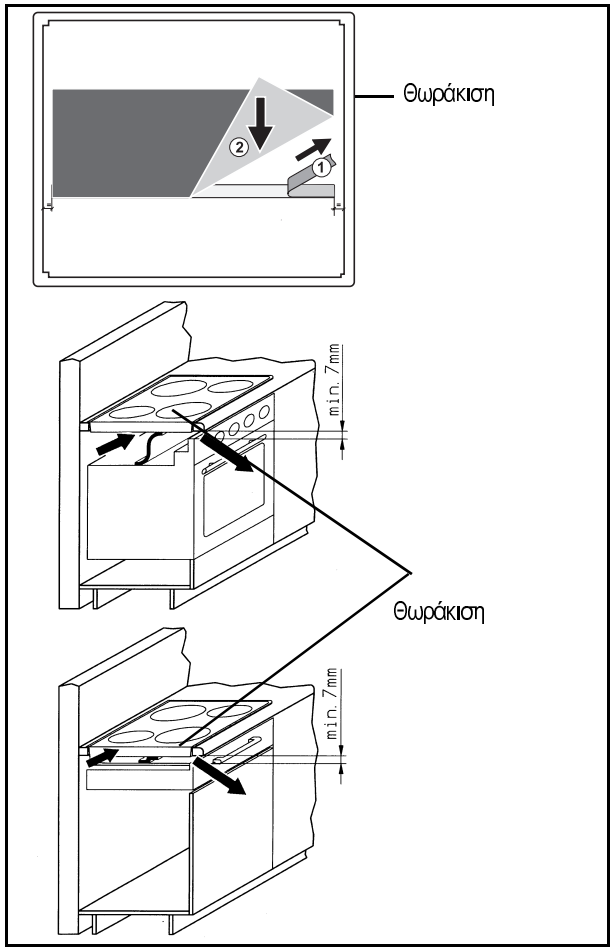
Πριν τον εντοιχισμό πρέπει να τοποθετηθεί χωρίς κανένα κενό η μόνωση του πεδίου που υπάρχει στη συσκευασία.



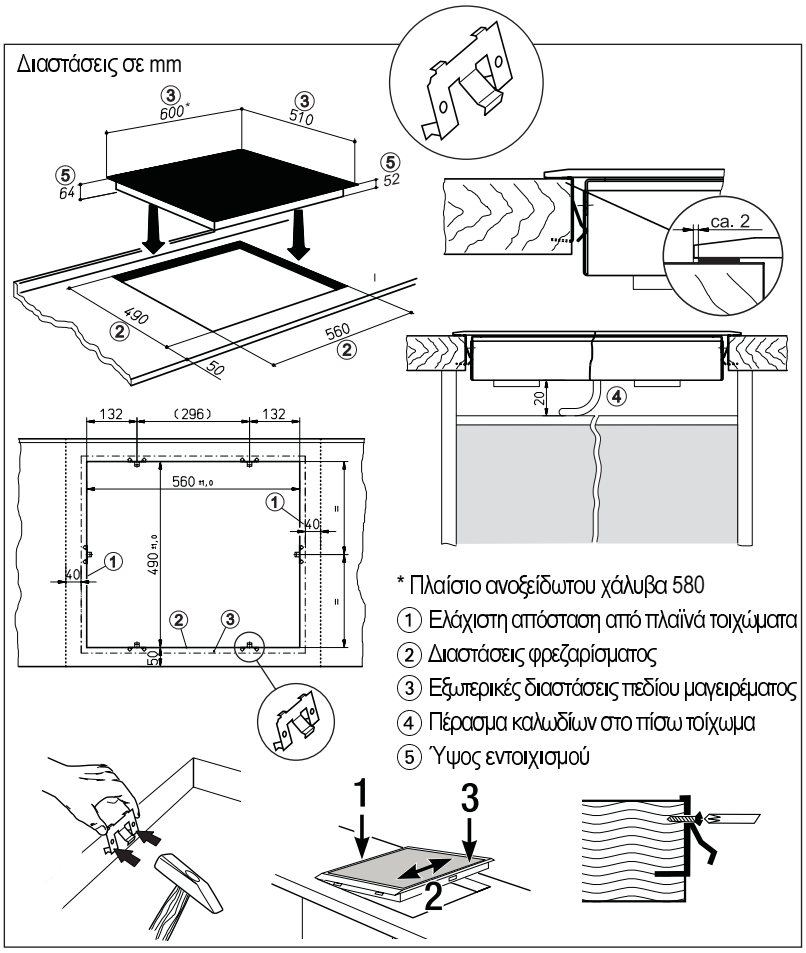

- Πρέπει ανάμεσα στην άκρη του πεδίου μαγειρέματος και τον πάγκο εργασίας ή ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τον τοίχο να μην υπάρχει δυνατότητα να τρέξουν υγρά σε ηλεκτρικές συσκευές που ενδεχομένως είναι εντοιχισμένες από κάτω.
- Κατά τον εντοιχισμό του πεδίου μαγειρέματος σε πάγκο εργασίας με ανώμαλη επιφάνεια, π.χ. με κεραμική ή παρόμοια επικάλυψη (πλακάκια κλπ.), πρέπει να βγει η στεγανοποίηση που ενδεχομένως υπάρχει στο πεδίο μαγειρέματος και να στεγανοποιηθεί η επιφάνεια μαγειρέματος από τον πάγκο εργασίας με ελαστικά υλικά στεγανοποίησης (μαστίχη).
- **Σε καμία περίπτωση μην κολλάτε το πεδίο μαγειρέματος με σιλικόνη!** Γιατί αργότερα δεν θα μπορείτε να αφαιρέσετε το πεδίο μαγειρέματος χωρίς να καταστραφεί.

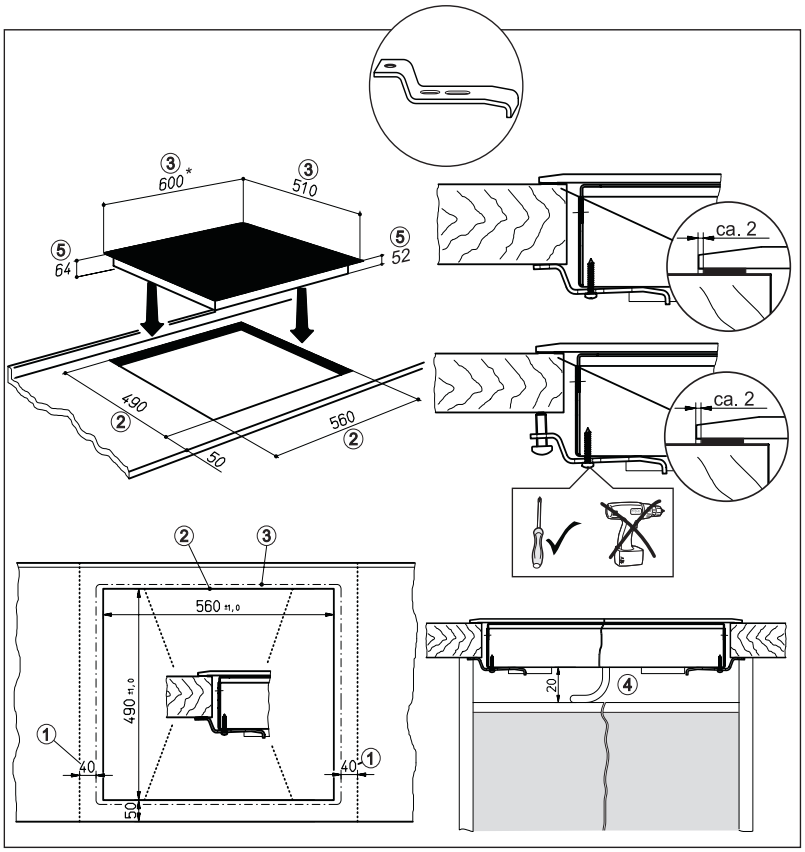
## Αερισμός

- Η πίσω πλευρά του ντουλαπιού που βρίσκεται κάτω από τη συσκευή πρέπει να είναι ανοικτή στην περιοχή του ανοίγματος για τον πάγκο εργασίας, ώστε να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα.
- Το μπροστινό εγκάρσιο δοκάρι του επίπλου πρέπει να βγει, ώστε να δημιουργηθεί ένα άνοιγμα αερισμού κάτω από τον πάγκο εργασίας σε όλο το πλάτος της συσκευής.
- Αν υπάρχουν τραβέρσες κάτω από τον πάγκο εργασίας πρέπει να βγουν τουλάχιστον από την περιοχή του ανοίγματος του πάγκου εργασίας.
- Η απόσταση ανάμεσα στο επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος και στο έπιπλο κουζίνας ή στις εντοιχιζόμενες συσκευές πρέπει να επιλεγεί με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται επαρκής αερισμός κι εξαερισμός της επαγωγής.
- Τα ανοίγματα αερισμού κι εξαερισμού πρέπει να διαχωρίζονται μεταξύ τους με τη θωράκιση που παραδίδεται με τη συσκευή. Έτσι εμποδίζεται η επιστροφή του ζεστού αέρα προς την πλευρά αναρρόφησης του κρύου αέρα.
- **Προσοχή!** Η θωράκιση δεν επιτρέπεται να καλύπτει τα ανοίγματα αερισμού κι εξαερισμού, αν χρειάζεται κόψτε την ανάλογα με το έπιπλο ή την εντοιχιζόμενη συσκευή.
- Πρέπει να αποφεύγεται η υπερβολική ανάπτυξη θερμότητας από κάτω, π.χ. από κάποιο φούρνο χωρίς ανεμιστήρα εγκάρσιας ροής.
- Όταν στις εντοιχισμένες εστίες λειτουργεί η πυρόλυση, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται το επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος.



# Οδηγίες συναρμολόγησης


Διαστάσεις σε mm
* Πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα 580
① Ελάχιστη απόσταση από πλαϊνά τοιχώματα
② Διαστάσεις φρεζαρίσματος
③ Εξωτερικές διαστάσεις πεδίου μαγειρέματος
④ Πέρασμα καλωδίων στο πίσω τοίχωμα
⑤ Ύψος εντοιχισμού
ca. 2




**Άνοιγμα πάγκου εργασίας**

Το άνοιγμα στον πάγκο εργασίας θα πρέπει να γίνει με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ακρίβεια με ένα καλό, ίσιο πριόνι ή με φρέζα. Οι επιφάνειες κοπής πρέπει μετά να στεγανοποιηθούν, για να μην μπορεί να μπει υγρασία. Το άνοιγμα του πεδίου μαγειρέματος γίνεται σύμφωνα με το σχέδιο.

Η υαλοκεραμική επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει οπωσδήποτε να τοποθετηθεί οριζοντίως και στο ίδιο επίπεδο. Η γυάλινη επιφάνεια μπορεί να ραγίσει αν τεντωθεί υπερβολικά.

Ελέγξτε τη στεγανοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος αν εφαρμόζει καλά και χωρίς κενά.

Το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος στερεώνεται είτε με κλιπς είτε με πήχεις:

**Κλιπς**

- Τοποθετήστε τα κλιπς στις καθορισμένες διαστάσεις μέσα στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας.
  Χάρη στην οριζόντια πατούρα, δεν χρειάζεται στοίχιση στο ύψος.
  Σημαντικό: η οριζόντια πατούρα των κλιπς πρέπει να εφαρμόζει στο ίδιο επίπεδο με τον πάγκο εργασίας (αποφυγή κινδύνου θραύσης).
- Τοποθετήστε τώρα, σύμφωνα με την εικόνα, την επιφάνεια μαγειρέματος αριστερά (1), τεντώστε την (2) και συνδέστε την με τα κλιπς (3).
- Για να ασφαλίσετε τα κλιπς μπορείτε να να χρησιμοποιήσετε βίδες.

**Πήχεις**

- Τοποθετήστε το πεδίο μαγειρέματος και τεντώστε το.
- Τοποθετήστε από κάτω τον πήχυ με βίδες στις προβλεπόμενες οπές στερέωσης, τεντώστε τον και σφίξτε τον.
  Σφίξτε τις βίδες μόνο με κατσαβίδι με το χέρι. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.
- Όταν ο πάγκος εργασίας είναι λεπτός, προσέξτε ιδιαιτέρως ο πήχυς να εφαρμόζει σωστά. Για να τοποθετηθεί σωστά, πρέπει να βάλετε μια μετρική βίδα στον πήχυ.

**Σημαντικό!**

**Αν το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος τοποθετηθεί στραβά ή τεντωθεί πολύ, υπάρχει κίνδυνος να σπάσει!**

# Οδηγίες συναρμολόγησης

## Λειτουργία

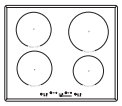
Μετά τον εντοιχισμό του πεδίου και τη σύνδεση στο δίκτο παροχής ρεύματος γίνεται αρχικά αυτοέλεγχος του συστήματος ελέγχου και στην ένδειξη εμφανίζεται μια πληροφορία σχετικά με το σέρβις για την Τεχνική Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών.

Αυτή η ένδειξη σβήνει μετά από 30 δευτερόλεπτα ή μόλις πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Με ένα σφουγγάρι και νερό με απορρυπαντικό πιάτων σκουπίστε λίγο την επιφάνεια του πεδίου μαγειρέματος και μετά στεγνώστε την με ένα πανί.

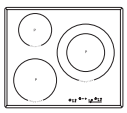
## Τεχνικά στοιχεία

| | | |
|---|---|---|
| **Διαστάσεις** | | |
| Πεδίο μαγειρέματος | | |
| ύψος/ πλάτος/ βάθος | mm | 52 x 600* x 510 |
| Διαστάσεις εντοιχισμού | | |
| πλάτος/ βάθος | mm | 560 x 490 |
| **Ζώνες μαγειρέματος** | | |
| πίσω αριστερά | Ø cm / kW | 18/max. 2,8 |
| μπροστά αριστερά | Ø cm / kW | 18/max. 2,8 |
| μπροστά δεξιά | Ø cm / kW | 16/max. 2,0 |
| πίσω δεξιά | Ø cm / kW | 21/max. 3,1 |
| ελάχιστη διάμετρο - πολύ | Ø cm | 10 |
| **Ηλεκτρική σύνδεση** | | |
| Ισχύς δικτύου | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz |
| Ονομαστική ισχύς εξαρτημάτων | | 230 - 240V |
| Πεδίο μαγειρέματος, συνολικά | kW | 5,9 |



*Πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα 580 mm

| | | |
|---|---|---|
| **Διαστάσεις** | | |
| Πεδίο μαγειρέματος | | |
| ύψος/ πλάτος/ βάθος | mm | 52 x 600* x 510 |
| Διαστάσεις εντοιχισμού | | |
| πλάτος/ βάθος | mm | 560 x 490 |
| **Ζώνες μαγειρέματος** | | |
| πίσω αριστερά | Ø cm / kW | 16/max. 2,0 |
| μπροστά αριστερά | Ø cm / kW | 21/max. 3,1 |
| δεξιά | Ø cm / kW | 29/max. 2,8 |
| ελάχιστη διάμετρο - πολύ | Ø cm | 10 |
| **Ηλεκτρική σύνδεση** | | |
| Ισχύς δικτύου | | 400-415V 2N~, 50-60 Hz |
| Ονομαστική ισχύς εξαρτημάτων | | 230 - 240V |
| Πεδίο μαγειρέματος, συνολικά | kW | 5,9 |



*Πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα 580 mm

## Ηλεκτρική σύνδεση

- **Η ηλεκτρική σύνδεση επιτρέπεται να γίνει μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό!**
- Πρέπει να τηρούνται πλήρως οι νομικές προδιαγραφές και οι όροι σύνδεσης της τοπικής επιχείρησης ηλεκτρισμού.
- Κατά τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να προβλεφθεί μια εγκατάσταση που θα δίνει τη δυνατότητα διαχωρισμού από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 mm. Κατάλληλες θεωρούνται εγκαταστάσεις διαχωρισμού, όπως διακόπτες απόδοσης, ασφάλειες ή προστατευτικά.
- Κατά τη σύνδεση και την επισκευή, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα με μια από αυτές τις εγκαταστάσεις.
- Με τον εντοιχισμό, πρέπει να εξασφαλίζεται η πλήρης προστασία από άγγιγμα.
- Το καλώδιο της γείωσης πρέπει να είναι τόσο μακρύ, ώστε σε περίπτωση που δεν λειτουργήσει το φέρον στοιχείο, η γείωση να επιβαρυνθεί μετά από τα ρευματοφόρα σύρματα του καλωδίου σύνδεσης.
- Το καλώδιο που περισσεύει πρέπει να τραβηχτεί έξω από την περιοχή εντοιχισμού κάτω από τη συσκευή.

- Το επαγωγικό πεδίο μαγειρέματος διαθέτει από το εργοστάσιο ένα καλώδιο σύνδεσης ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Η σύνδεση στο δίκτυο γίνεται σύμφωνα με το σχεδιάγραμμα σύνδεσης, εκτός κι αν το καλώδιο σύνδεσης διαθέτει ήδη πρίζα.

- Το καλώδιο σύνδεσης της συσκευής πρέπει σε περίπτωση ζημίας να αντικατασταθεί με ειδικό καλώδιο σύνδεσης της κατασκευάστριας εταιρίας ή της Τεχνικής Υπηρεσίας της.

**Προσοχή!**

Η εσφαλμένη σύνδεση μπορεί να οδηγήσει σε καταστροφή του ηλεκτρονικού συστήματος.